













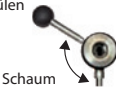



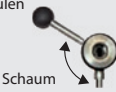



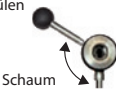



















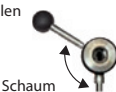











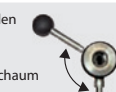

Schaumanwendung im Überblick

Bestimmen Sie Ihre Schaumkomponenten!

1. INJEKTOR-BETRIEB OHNE DRUCKLUFT

	Name	Lebensmittel Eignung	Injektor-einheit	Durchfluss	Bypass Spüloption	Regulierung	Sonstiges	Seite	
	ST-60.1	-		6-20 l/min	-			346	
	ST-160	✓		6-60 l/min	-			347	
	ST-160 ST-161	✓		6-60 l/min	-			347	
	ST-166	✓		6-60 l/min	-			347	
	ST-167	✓		6-80 l/min	Spülen Schaum			355	
	ST-167	✓		6-80 l/min	Spülen Schaum			hoch- beständig	355
	ST-167 ST-161	✓		6-80 l/min	Spülen Schaum			355	
	ST-164	✓		6-80 l/min	Desinfektion Spülen Schaum			359	

1. INJEKTOREINHEIT MIT DRUCKLUFT

	ST-160.2	✓		4-80 l/min	-			349	
	ST-160.3	✓		4-120 l/min	-			349	
	ST-168	✓		4-80 l/min	Spülen Schaum			357	
	ST-168 ST-161	✓		4-80 l/min	Spülen Schaum			357	
	ST-164	✓		4-80 l/min	Desinfektion Spülen Schaum			359	
	ST-164	✓		4-80 l/min	Desinfektion Spülen Schaum			Druckluft- Sperrventil	352, 359
	ST-162	✓		4-80 l/min	Spülen Schaum			357	